



Pane al malto

PAN MALTO	g	10.000
ACQUA		g4.500-5.000
LIEVITO	g	500

Temperatura della pasta: 26-27°C

Tempo di impasto: 20 minuti

Puntatura: 20 minuti a 24°C

Formellatura: pezzi da 200 g

Lievitazione: 90 minuti a 24°C

Cottura: 30 minuti a 200°C

IMPASTO: il tempo di impasto di 20 minuti si riferisce ad impastatrici del tipo a braccia-tuffanti o a spirale; protrarre comunque l'impasto fino ad ottenere una pasta liscia ed elastica. LIEVITAZIONE: i tempi di puntatura e di lievitazione sopra indicati si riferiscono a pezzature di circa g 200, e vanno leggermente aumentati per pezzature maggiori o ridotti per pezzature minori. Proteggere il pane in lievitazione con teli. COTTURA: il tempo di cottura è riferito a pezzature di circa g 200. Si consiglia di cuocere lentamente.